



410061S-2026



河南三麦食用油有限公司企业标准

Q/HSSY 0001S-2026

食用植物油（分装）

2026-01-13 发布

2026-01-13 实施

河南三麦食用油有限公司 发布

前 言

本标准由河南三麦食用油有限公司提出并起草。

本标准起草人：张德志。

本标准替代Q/HSSY 0001S-2024。

H N
Q B

食用植物油（分装）

1 范围

本标准规定了食用植物油（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、棉籽油、亚麻籽油、油茶籽油、玉米油、米糠油（稻米油）、芝麻油、棕榈油、橄榄油、甘油二酯油、水飞蓟籽油、食用植物调和油中的一种为主要原料，经原料验收、分装、包装加工而成的食用植物油（分装）。

根据原料不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5油茶籽油应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8米糠油（稻米油）应符合 GB/T 19112 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13甘油二酯油应符合原卫生部公告（2009 第 18 号）的规定，其中甘油二酯含量 $\geq 40\%$ 、甘油三酯含量 $\leq 58\%$ 、单干酯含量 $\leq 1.5\%$ 、游离脂肪酸含量 $\leq 0.5\%$ 。
- 2.1.14水飞蓟籽油应符合国家卫健委(2014 年 第 6 号)公告的规定,其质量要求(亚油酸(C18:2) $\geq 40\%$ ，油酸(C18:1) $\geq 30\%$)也应符合公告要求。
- 2.1.15食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	油状液态	取样品适量，倒入一透明烧杯中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料固有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	味
--------	-----------	---

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 0.15	GB 5009.236
酸价(以脂肪计) (KOH)，mg/g	2.5 (食用植物调和油) 3.0 (其它产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计)，g/100g	0.2 (食用植物调和油) 0.25 (其它产品)	GB 5009.227
总砷 (以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
溶剂残留量 ^a ，mg/kg	≤ 20 (压榨油不得检出)	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
*苯并 (α) 芘，μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27
游离棉酚，mg/kg	≤ 200 (添加棉籽油的产品)	GB 5009.148
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 溶剂残留量≤10mg/kg 视为未检出。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、棉籽油、亚麻籽油、油茶籽油、玉米油、米糠油（稻米油）、芝麻油、棕榈油、橄榄油、甘油二酯油、水飞蓟籽油、食用植物调和油中的一种为主要原料，经原料验收、分装、包装加工而成的食用植物油（分装）。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2716《食品安全国家标准 植物油》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三麦食用油有限公司